

Magazine offert par votre journal

Les Idées Gourmandes 2018

la Nouvelle
République

Le Guide
des Bonnes Maisons
de la Touraine



BOURGUEIL

à table

30€

par personne
repas et vins
inclus

Un chef
Un vigneron
Un dîner convivial
Rendez-vous à 19h30
de mai à décembre !

Toutes les dates sur

www.bourgueilatable.fr



Photo : David Darraut - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération

Si on prenait le temps...

Et si, à l'heure du « fast » où tout est question de temps et de rapidité, on prenait un peu de temps pour savourer. Au pays de Rabelais, la cuisine est restée un art. Des grandes tables étoilées aux auberges typiques en passant par les restaurants de ville, ce guide vous convie à une balade au fil des maisons connues ou à découvrir. C'est également une occasion unique de rêver à travers une cuisine imaginative, créative, de savourer les plats du terroir, de se délecter des grands classiques.

Le talent et le savoir-faire de ces artistes, de ces magiciens du fourneau, sont indispensables à leurs créations. Mais, il n'est de bonne cuisine sans bons produits et les producteurs locaux ne sont finalement jamais bien loin des meilleures cuisines.

C'est pourquoi La Nouvelle République vous propose ce guide à consommer sans modération.

Alors posons-nous quelques instants... et savourons.

Éditeur de la publication : **NR Communication**

Société anonyme au capital social de 190.000 Euros

26, rue Alfred de Musset - 37000 Tours - 414 679 423 RCS Tours - 02 47 31 72 67

Directeur de la publication : **Pierre-Yves Etlin** - Maquette et montage : **Studio NR Communication**

Rédactionnel : **Jean-Sébastien Thomas** - Photos : **Charlotte Lapeyronie et Adobe Stock**

Impression : **Imprimerie Pollina** (85)



Les Idées
Gourmandes
2018



A la carte

CUISINE GASTRONOMIQUE page 08



- Le Colonial page 10
- Le Bistrot de la Bulle page 12
- L'Orangerie page 14
- L'Opidom page 16
- Le XII de Luynes page 18
- Château de Noizay page 20
- Domaine des Hauts de Loire page 22
- Domaine de Rochecotte page 24
- La Mère Hamard page 26
- Aux Saveurs de Thais page 28
- Atelier Lebeau page 30
- Domaine de la Tortinière page 32

CUISINE TRADITIONNELLE page 36



- Bistrots des Hauts de Loire page 38
- Auberge de la Treille page 40
- La Maison Colbert page 42

PÂTISSERIE CHOCOLATERIE page 46

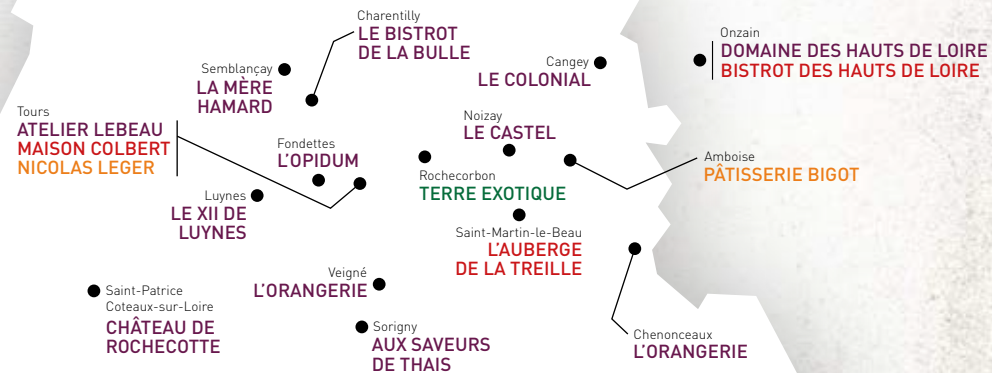


- Pâtisserie Bigot page 48
- Nicolas Leger page 50

EPICERIE FINE page 54



- Terre Exotique page 56





CUISINE
GASTRONOMIQUE



CUISINE
TRADITIONNELLE



PÂTISSERIE
CHOCOLATERIE



ÉPICERIE FINE



CUISINE
GASTRONOMIQUE





Le Colonial



Jérémie Faghel

Le Colonial

32 route départementale 74
Hôtel Le Fleuray
Cangey
02 47 56 09 25
www.lefleurayhotel.com

Ouvert tous les jours
midi et soir
Parking sur place
Menu du marché
(selon arrivage) 29 €
Menu de saison 35 €
Menu végétarien 29 €



Dépaysement assuré

Une cuisine qui ne laissera pas les gourmets indifférents. Le pari du chef : retravailler les produits locaux les plus nobles en les mariant avec des épices du monde, celles découvertes entre la Méditerranée et l'Asie par les marchands qui empruntaient la route de la soie. Pour accompagner les clients dans ce voyage, les propriétaires n'ont pas séparé le goût de la vue. Le restaurant a été décoré à l'image d'une maison coloniale des années 1920-1930. On y retrouve les couleurs chaudes, les meubles en bois et l'ambiance cosy des demeures coloniales britanniques. Et, époque oblige, le thème de l'aviation est également omniprésent dans le décor.

La salle de restaurant avec ses baies vitrées lumineuses peut accueillir jusqu'à 65 couverts et autant pour la terrasse qui ouvre la vue sur la nature tourangelle.

NOS SPÉCIALITÉS

- Pâtes fraîches au curry noir, à l'aubergine et à la tomate, mousseline de courgettes au basilic, crème de parmesan Reggiano
- Poitrine de porc rose de Touraine confite, écrasé de pomme de terre aux câpres, olives noires de Kalamata
- Magret de canard aux épices et miel de Touraine, polenta croustillante à l'estragon et sauce lime Kuat



Photo : Le Bistrot de la Bulle

Le Bistrot de la Bulle



Plat réalisé par l'équipe du Bistrot de la Bulle



Le Bistrot de la Bulle

La Touche D938
Charentilly

02 47 27 37 05

www.lebistrotdebulle.fr

contact@lebistrotdebulle.fr

contact@labulleverte.fr

Ouvert tous les jours
sauf le lundi
Fermé le mercredi soir
et dimanche soir
Parking sur place
Menu du midi
(sauf week-end)
à partir de 10,90 €
Menu de saison 29 €
Carte

Chic et convivial

A environ 10 minutes de Tours, sur la route du Mans, le Bistrot de la Bulle accueille ses clients dans un cadre chic et tendance inspiré de son magasin de décoration « La Bulle Verte » accolé au restaurant. En saison venez profiter de la terrasse ombragée en contemplant le jardin arboré agrémenté d'une fontaine. L'établissement c'est positionné sur une cuisine Bistronomique et gourmande où tout est fait maison, au gré des retours de bateaux de pêches et des produits frais du marché.

A cela s'ajoute une originalité puisque le client est invité à aller choisir lui-même son vin dans la cave parmi une centaine d'appellations en provenance de notre terroir.

Le restaurant vous propose également la privatisation de sa grande salle de réception et de ses jardins attenants pour vos évènements familiaux ou encore professionnels.

NOS SPÉCIALITÉS

Carte renouvelée à chaque saison

- Onglet de bœuf grillé, sauce échalote et poivre blanc du Penja, pommes de terre, petits oignons grelots rissolés et persillés
- Filet de sandre rôti à la fleur de sel, écrasé de carottes des sables, topinambours au beurre et cumin
- Croustillant de fraises à la menthe fraîche et graines de Kororima, mousse légère de citron vert



L'Orangerie



Christophe Canati

L'Orangerie

Château de Chenonceau
Chenonceaux

02 47 23 91 97

www.chenonceau.com

Réervations :

restaurants@chenonceau.com

Réceptions, séminaires :

events@chenonceau.com

Ouvert de mi-mars à
mi-novembre, tous les jours
Petits-déjeuners, déjeuners
et salon de thé
Parking gratuit

Acquittement du droit d'en-
trée au château obligatoire
pour accéder au restaurant

Menus :

Saveurs de Touraine 32 €

Plaisirs Royaux 39,50 €

Menu enfant

Carte « de saison »



La Renaissance du palais

Avec son architecture unique au monde, le château de Chenonceau est l'un des rares monuments à posséder un restaurant gastronomique dans son parc. Située dans le Jardin Vert, l'Orangerie offre une vue privilégiée sur le profil du château. Les cuisines sont confiées au chef Christophe Canati, formé notamment auprès de Bernard Loiseau et Georges Blanc. Il a choisi de construire sa carte à partir des légumes du Potager des Fleurs du château et des meilleurs produits locaux : des assiettes riches en couleurs et en saveurs, renouvelées au rythme des saisons. L'après-midi, le restaurant devient salon de thé raffiné. Le chef pâtissier propose alors un assortiment de douceurs salées et sucrées. À signaler que le restaurant (grande salle de 160 couverts, véranda de 60 couverts et petit salon de 20 couverts) peut être privatisé.

NOS SPÉCIALITÉS

Carte et menus « de saison »

- La « pêche du jour », endives braisées au curry Madras et poireaux « à la plancha »
- Le tartare de dorade au céleri et pomme verte, mousseline de courge à la vanille
- Le saumon fumé « maison »
- Le biscuit « Chenonceau » mousse aux roses du château, litchi et coulis de framboise



Plat réalisé par Philippe Brohan



L'Opidom

4 quai de la Guignière
Fondettes
02 47 35 81 63
www.lopidom.fr
contact@lopidom.fr

Fermé le dimanche et lundi
Parking attenant
Menu carte à partir de 32 €
Formule plat 25 €
Menu découverte Opidom 56 €

Du goût et des saveurs

À 5 minutes de la place des Halles de Tours, le restaurant l'Opidom reçoit ses hôtes dans une ambiance cosy et design. Vous aurez le choix entre la salle et une véranda dont les grandes baies vitrées, ouvertes l'été, offrent une vue imprenable sur la Loire.

La cuisine est à l'image de la déco, plutôt moderne. Pour autant, la cuisine classique sert de base aux préparations qui sont ensuite enchantées de notes et saveurs d'ailleurs. Tout est fait maison et une grande partie des produits est issue de la production locale. Un salon privatif est disponible pour les repas et événements familiaux.

NOS SPÉCIALITÉS

La carte est renouvelée régulièrement

- Cochon roi rose, poitrine laquée, tiédie, bouillon shiitaké, mangue acidulée
- La Pêche du moment, filet cuit à l'unilatéral, asperges blanches, polenta crémeuse, beurre blanc yuzu
- Le boeuf Angus, onglet juste poêlé, velours de céleri, déclinaison de pommes de terre, terre végétale boisée, gel cresson



Le XII de Luynes



Yoann Bourdais

Le XII de Luynes

12 rue de La République
Luynes
02 47 26 07 41
www.le-douze.com
contact@le-xii.com

Parking à proximité
Formule Ardoise uniquement
le midi, du mercredi au
samedi, à partir de 15,50 €
Formule Gourmets à partir
de 28,50 €
Formule Dégustation 44,50 €
Carte



L'exigence de la qualité

Restaurant gourmand et hôtel de charme, Le XII de Luynes a fait de l'audace sa carte de visite. Aussi, la bâtisse du XVII^e siècle mêle son architecture classique à un mobilier contemporain.

Côté cuisine, les associations terre mer, salé sucré, sont omniprésentes dans les menus alors que la carte, elle, s'appuie sur des plats plus traditionnels. L'ensemble est guidé par un maître mot : l'exigence, que ce soit dans le dressage des assiettes, le choix des produits, l'élaboration des saveurs...

Et pour déguster ces plats, la table dispose de trois salles, dont une salle troglodyte, ainsi que d'une terrasse en hauteur avec vue sur le château. C'est d'ailleurs, la seule solution pour découvrir ce monument aujourd'hui fermé au public.

Bib Gourmand Michelin, Le XII possède aussi le label Collège culinaire de France.

NOS SPÉCIALITÉS

- Carte renouvelée chaque saison
- Traditionnelle Beuchelle Ligérienne
 - Croustillant de tête de veau et langoustines rôties, sauce gribiche à la Savora
 - Fricassée de ris de veau et Saint Jacques à la manière d'une Beuchelle



Le Castel



Frédéric Collin

Le Castel

Relais et Châteaux de Noizay
124 Promenade de Waulsort
Noizay

02 47 52 11 01
www.chateaudenoizay.com
noizay@relaischateaux.com

Ouverture du restaurant
du samedi au mardi ainsi
que le jeudi et vendredi soir

Parking sur le domaine
Menu Attraction 34 €
(du lundi au samedi
uniquement pour le déjeuner)

Menu La Découverte
de 58 à 72 €
Menu L'Apothéose 108 €
Carte



Traditions perpétuées

Le Castel, restaurant du Relais et Châteaux de Noizay, perpétue la tradition d'un art de la cuisine et du service à la française où le pigeon, par exemple, sera découpé en salle sous les yeux des convives... Faisant écho à la bâtisse du XVI^e siècle, les plats sont élaborés sur des bases traditionnelles, mais revisités de manière créative et mises au goût du jour. Néanmoins, les assaisonnements et épices sont utilisés avec parcimonie et ne serviront qu'à sublimer le goût naturel des produits les plus nobles de la Touraine. Cette cuisine gastronomique sera servie dans l'une des trois salles du restaurant ou bien sur l'agréable terrasse entourée de son jardin à la française. Pour des repas en famille ou professionnels, deux salons pouvant accueillir une vingtaine de personnes sont disponibles.

NOS SPÉCIALITÉS

Carte renouvelée selon les saisons
- Brochet de la Loire, juste saisi, en quenelle avec ses champignons boutons et sa sauce vin Touraine-Amboise
- Cochon Roi Rose, carré barbecue, avec ses pommes soufflées, sa roquette et son jus beurre noisette
- Paris-Brest de la Promenade de Waulsort



Domaine des Hauts de Loire



Plat réalisé par Rémy Giraud



Domaine des Hauts de Loire

79 rue Gilbert Navard
Onzain

02 54 20 72 57
www.domainehautsloire.com
reservation@domainehautsloire.com

Ouvert le jeudi soir, vendredi,
samedi et dimanche
Parking sur le domaine
Menu Végétarien
à partir de 79 €
Menu Escapade gourmande
à partir de 105 €
Menu Dégustation
à partir de 165 €
Carte

Un îlot de raffinement

Pour les amateurs de très grande cuisine, le restaurant gastronomique du Domaine des Hauts de Loire est une adresse incontournable. Abrisée au sein d'un hôtel 4 étoiles, la table, dirigée par le chef doublement étoilé Rémy Giraud, propose une cuisine traditionnelle régionale mais réinterprétée de façon gastronomique et contemporaine. Pour s'assurer de la qualité de ses produits, le chef a sélectionné des producteurs locaux et utilise les légumes, herbes et miel du domaine. Seule la partie la plus noble de chaque produit est conservée pour entrer dans la composition de l'assiette.

Les trois salles en enfilade permettent de dresser une cinquantaine de couverts. L'atmosphère y est feutrée, inondée par la lumière en provenance des baies vitrées, lesquelles ouvrent la vue sur le vaste parc.

NOS SPÉCIALITÉS

Selon les saisons

- Alose de la Loire avec ses asperges, crème de pommes de terre à l'ail des ours
- Salade d'anguilles avec sa vinaigrette d'échalotes
- Pressé de lièvre à la royale et sa compotée de cynorhodons



Château de Rochecotte



Emmanuelle Pasquier

Château de Rochecotte

43 rue Dorothée de Dino
Saint-Patrice/Coteaux-sur-Loire

02 47 96 16 16
www.chateau-de-rochecotte.fr

Restaurant ouvert
tous les jours, midi et soir
Parking gratuit sur le site
du château

Carte et menu du jour (51 €) :
déjeuner et dîner,
semaine et week-end
Carte « La pause
Gourmande du déjeuner » :
du lundi au vendredi



Invitation au voyage

Entrer au Château de Rochecotte**** est une invitation au luxe, un voyage au cœur de l'histoire de la Vallée des Rois. Entourée d'un parc de 25 hectares, la bâtisse blanche affiche son élégance. Le raffinement des chambres et suites avec son mobilier d'époque et sa décoration contemporaine inspirée du baroque séduira les voyageurs.

En cuisine, le chef Emmanuelle Pasquier revisite les classiques de la gastronomie française en privilégiant les produits frais, de saison, qui valorisent le patrimoine culinaire. Les spécialités régionales font la part belle à la carte.

Aux beaux jours, la table permet de déjeuner sur une terrasse qui domine la vallée de la Loire et qui se prête à l'évasion ; sans oublier les goûters de l'après-midi, sur réservation.

Des menus à thème sont préparés pour les fêtes : Pâques, Saint-Sylvestre, Saint-Valentin...

NOS SPÉCIALITÉS

- Salade de langoustines, artichaut et asperges, vinaigrette de crustacés à l'estragon
- Noisette d'agneau en croûte d'olives vertes, polenta croustillante et jus de viande au romarin
- Sablé au confit de mûres, crème légère au Sudachi et fruits rouges



La Mère Hamard



Olivier Loize

La Mère Hamard

2 rue du Petit Bercy
Semblançay
02 47 56 62 04
www.lamerehamard.com
reservation@lamerehamard.com

Restaurant ouvert 7j/7, midi et soir, du 15 avril au 15 octobre. Le reste de l'année, fermé le dimanche soir, lundi et mardi midi. Parking privé. Salon privatisable, salle 40 couverts, accessible aux personnes en situation de handicap, animaux acceptés. Menus : Des saveurs 35 € à 45 €, Plaisir 69 € à 79 €
Carte



Le charme tourangeau

Table de qualité et grappe au Guide Michelin, deux toques Gault&Millau, Label Collège Culinaire de France, Adhérent Logis de France.

Situé à une quinzaine de minutes des Halles de Tours, l'hôtel-restaurant La Mère Hamard de Semblançay vous accueille dans un décor chic et raffiné. Cet hôtel restaurant compte plus d'un siècle d'histoire et occupe deux charmantes demeures qui se font face, dont l'une est l'ancien presbytère du village. Aux beaux jours, Alice vous fera profiter d'une terrasse ombragée par de grandes glycines dont les branches en fleurs remplacent les parasols artificiels. Côté cuisine, pas d'artifice, tout est fait maison. Une cuisine gourmande à s'en lécher les doigts qui marie une certaine idée de la tradition avec modernité. Pour les amateurs, une impressionnante carte des vins à lire comme un roman.

Les enfants sont les bienvenus, des menus adaptés et une salle de jeux sont à leur disposition.

NOS SPÉCIALITÉS

La Carte est renouvelée très fréquemment au gré des produits du marché et au fil des saisons.



Aux Saveurs de Thais



Jean-Yves Massonnet

Aux Saveurs de Thais

Domaine de Thais
Parc d'activités Isoparc
Sorigny
02 47 22 08 74
www.domainedethais.com

Fermé le lundi, mardi soir
et dimanche soir
Parking sur le domaine
Menu de 32 à 50 €
Formule à 25 €
Carte



L'art de la simplicité

Sur le domaine de Thais, l'offre culinaire se décline autour de deux espaces, un restaurant gastronomique à l'étage, la « salle des saveurs » et au rez-de-chaussée, la « salle bistrot gourmand ». Au sein du premier, le chef, Jean-Yves Massonnet concocte des plats raffinés où le goût naturel des produits est une priorité. Formé auprès des plus grands chefs étoilés, il a conservé ce culte du bon produit et de l'assaisonnement juste, afin de privilégier ce qui fait l'originalité de chaque mets. Au bistrot gourmand, le chef et sa brigade élaborent une cuisine traditionnelle de qualité à partir de produits frais de la région. Différentes formules, le panier du marché dès 15 €, des menus de 24 à 30 € proposés dans un décor alliant l'ancien et le contemporain. Parallèlement, un salon VIP permet de recevoir une quinzaine de personnes. Dans l'espace paysagé, la terrasse bordée d'un miroir d'eau aux jets ondulants vous accueillera pour un moment de détente.

NOS SPÉCIALITÉS

- Pressé de foie gras de canard, ris de veau et cèpes avec son émulsion de noisettes
- Belles noix de saint jacques au sésame et sa mousseline de patates douces et pak choi sauté
- Douillon de poires conférées, cœur praliné et son sorbet cassis



Atelier Lebeau



Bistrot Citadin et Marchand de Vin

Atelier Lebeau

1 bis place Gaston Paillhou
Tours
02 47 37 03 13
www.atelier-lebeau.com

Fermé le dimanche
et le lundi
Parking des Halles de Tours
à proximité

Établissement accessible
aux personnes en situation
de handicap

Réservation recommandée
Formules de 26,50 € à 35,50 €



Une ambiance, une cuisine

Si la cuisine est l'art de l'assortiment, « l'Atelier Lebeau » a fait de cet exercice sa signature. En franchissant la porte de ce restaurant des Halles de Tours, on pénètre un univers où le traditionnel rencontre le contemporain, et le rustique côtoie le citadin. Ici, le vieux et beau zinc de bar s'affiche au côté de tables aux formes rectangulaires ou ovales et le cristal de lustres richement ornés contraste avec des ampoules nues. Le concept même de « Bistronomie » se prête à ce jeu d'équilibre où les recettes traditionnelles sont revisitées à la mode contemporaine. Enfin, l'activité même n'échappe pas à ce curieux mélange des genres. En effet, grâce aux 150 références de l'espace vinothèque, dont 40 au verre, on peut entrer la faim au ventre et ressortir une bouteille à la main, en prix cave.

NOS SPÉCIALITÉS

La carte évolue régulièrement.

- Huîtres Gillardeau accompagnées de son beurre Bordier aux algues
- Deux œufs pochés fermiers et crème de foie gras aux cèpes
- Millefeuille de bœuf du Limousin de « l'Atelier » façon Rossini, sauce Périgueux
- Dos de cabillaud Skrei, riz vénéré et mini-légumes, crème de coco au curry rouge
- Gaufre de Mamie Jeanne et sa glace au Petit Beurre et caramel laitier au beurre salé



Domaine de la Tortinière



Damien Piochon et Jean-Baptiste Drey-Blum

Domaine de la Tortinière

Restaurant de « l'Orangerie »
10 route de Ballan
Veigné
02 47 34 35 00
www.tortiniere.com
contact@tortiniere.com

Ouvert tous les jours
Parking gratuit sur le domaine

Menu carte à 55 €
Menu Pressoir à partir de 30 €
Menu Végan 30 €
Carte



Laissez-vous charmer

Le charmant château de La Tortinière est situé à une dizaine de minutes de Tours. Au sein d'un grand parc arboré se dresse un hôtel quatre étoiles de 32 chambres et suites. Dans le prolongement du château, une grande verrière baignée de lumière naturelle abrite le restaurant du domaine.

La cuisine de l'Orangerie, à l'image de l'accueil chaleureux prodigué par les hôtes, est soignée et raffinée. Gastronomique ou bistrannique, elle convoque les saveurs des quatre coins du monde. Et ici, tout est fait maison comme en témoigne le macaron du Collège Culinaire de France. Aux beaux jours, la salle est prolongée par une vaste terrasse qui, profitant du calme du parc, ouvre la vue sur la vallée de l'Indre.

L'Orangerie permet également l'organisation de repas de famille dans ses petits salons privatisables.

NOS SPÉCIALITÉS

- Langoustines, petits pois et son émulsion citron, gingembre
- Cabillaud Skrei, chou chinois et bouillon miso
- Ganache pistache, crémeux intense 70 %, amarena



Lapeyronie Charlotte

PHOTOGRAPHE

Photographie publicitaire, architecture & culinaire

contact@charlottelapeyronie.com ■ www.charlottelapeyronie.com



CUISINE
TRADITIONNELLE





Bistrot des Hauts de Loire



Rémy Giraud

Bistrot des Hauts de Loire

Domaine des Hauts de Loire
79 rue Gilbert Navard
Onzain

02 54 20 72 57
www.domainehautsloire.com
reservation@domainehautsloire.com

Ouvert tous les jours
sauf le jeudi soir
Parking sur le domaine
Menus à 32 et 34 €
Menu enfant à 15 €
Carte



La qualité... simplement

Le Domaine des Hauts de Loire enrichit son offre culinaire en ouvrant une seconde table. Imaginé autour du thème de la cuisine à la broche et au four à braises, le bistrot d'une quarantaine de couverts est accessible à tous y compris aux résidents de l'hôtel qui vont trouver là une alternative au restaurant gastronomique étoilé. En effet, en salle ou en terrasse aux beaux jours, c'est une cuisine plus simple et plus abordable qui est proposée.

Mais que l'on ne s'y trompe pas, si le dressage des assiettes est effectivement moins sophistiqué, le chef Rémy Giraud n'a pas renié ses exigences de qualité. Comme pour le restaurant gastronomique, les produits locaux et issus du jardin sont privilégiés et ce, dans le but de préparer une cuisine régionale et de saison.

NOS SPÉCIALITÉS

- Cuisine à la broche et four à braises
- Croq'Cabio, dos de cabillaud et chorizo entre deux tranches de pain snackées
 - Viande de bœuf maturée en cuisson au four à braises
 - Saucisse de carpes de Loire aux écrevisses
 - Crêpinettes de veau à la poire tapée et noix



Auberge de la Treille



Jean-Marie Hay



Auberge de la Treille

2 rue d'Amboise
Saint-Martin-le-Beau
02 47 50 67 17
www.auberge-de-la-treille.com
auberge-de-la-treille@wanadoo.fr

Ouvert d'avril à octobre
du lundi soir au dimanche
soir inclus et de novembre
à mars du mardi soir au
dimanche midi inclus
Place de stationnement à
côté de l'Auberge et terrasse
accessible de juin à
septembre

Menu du Marché 19,90 €
Menu Périgord 36 €
Menu Saveurs 39 €
Carte

Entre mets et mots

Redonner ses lettres de noblesse à l'auberge et la recréer telle qu'elle était dans les siècles passés, à savoir un lieu où l'on se restaure, dort et échange. C'est le pari que Christophe Lagorce et le chef cuisinier Jean-Marie Hay ont tenté en 2011 avec le soutien de Macha Méril. Et depuis, l'Auberge de la Treille de Saint-Martin-le-Beau est devenue un lieu unique et incontournable dans le département. Une adresse où chaque semaine, écrivains, journalistes, intellectuels... viennent présenter leurs œuvres et échanger avec un public amateur de belles-lettres et de cuisine inventive, le tout accompagné d'un cocktail et d'un repas dans une ambiance « chaleureuse et familiale ». Le maître-mot de ce lieu : partage.

Outre ses 8 chambres, l'établissement dispose d'une salle de restaurant de 35 couverts et d'une grande salle de réception permettant d'accueillir jusqu'à 55 personnes assises.

NOS SPÉCIALITÉS

La carte est renouvelée à chaque saison.

Parmi les incontournables :

- Foie gras mi-cuit fait maison et son chutney du moment
- Duo de Saint-Jacques et ris de veaux aux pleurotes
- Macaron cœur coulant au chocolat
- Nougat de Tours



Maison Colbert



Mickaël Téluk

Maison Colbert

26 rue Colbert
Tours

02 47 05 99 81
www.maisoncolbert.fr
www.facebook.com/maisoncolbert
maisoncolbert37@gmail.com

Ouverture du mardi au samedi, midi et soir
Parking à proximité
1 salle de 38 couverts
privatisable et une terrasse
de 6 places
Carte de 9 à 29 €



Une cuisine authentique

La décontraction n'empêche pas la bonne cuisine... la Maison Colbert à Tours semble en avoir fait sa devise. La preuve en est avec « la table des copains », grande table mange-debout à l'entrée de la salle qui peut recevoir de 8 à 10 personnes. La cuisine, à l'image de l'ambiance et de l'accueil réservé, est authentique et généreuse. Cuisine sans esbroufe et sans artifice, Mickaël Téluk, le chef, met en avant le goût naturel des bons produits. Et pour s'assurer de la fraîcheur et de la qualité des mets qu'il prépare, le restaurateur avoue travailler en direct avec un certain nombre de producteurs locaux. Même politique en ce qui concerne les vins. La carte, riche des crus les plus divers, fait la part belle au terroir ligérien, aux petites productions, des « pépites » souvent inconnues du grand public.

NOS SPÉCIALITÉS

- Os à moelle au sel noir
- Côte de veau, origine France, servie rosée sur planche
- Vapoureux au chocolat, 70 % de cacao d'origine de Saint-Domingue



PÂTISSERIE
CHOCOLATERIE





Pâtisserie Bigot



Déborah Benoist

Pâtisserie Bigot

2 rue Nationale
Place du château
Amboise
02 47 57 04 46

Ouvert 7j/7
de Pâques à la Toussaint,
fermé le lundi le reste
de l'année
Pâtisserie, salon de thé,
glacier, chocolatier
Terrasse donnant sur la
chapelle du château



100 ans de qualité

Maison plus que centenaire... Créée en 1913, la pâtisserie Bigot d'Amboise est un établissement incontournable où l'on vient aussi bien pour les pâtisseries et viennoiseries que pour les glaces et chocolats. Ici tout est fait maison grâce aux cinq pâtissiers et trois chocolatiers, dont deux femmes, qui travaillent à concevoir les traditionnels mille-feuilles et Paris-Brest ou à imaginer de nouvelles recettes.

Un salon de thé d'environ 80 places est ouvert du matin au soir. Autour d'un accueil simple et chaleureux, des serveuses en tablier blanc vous serviront des assortiments salés ou sucrés autour d'un chocolat chaud maison, par exemple.

Depuis sa création, l'établissement n'a pas quitté la famille. Il est aujourd'hui dirigé par la petite fille, il le sera demain par l'arrière-petite-fille.

NOS SPÉCIALITÉS

- Puits d'Amour
- Pavé Royal, biscuit au beurre, gelée de framboises enveloppée de pâte d'amandes
- Nougat de Tours



Photos © Gaellabac photographe

Pâtisserie Chocolaterie Nicolas Léger



Nicolas Léger

Pâtisserie Chocolaterie Nicolas Léger

59 place du Grand Marché
Tours

02 47 37 85 99
www.patisserie-leger.fr
commande@patisserie-leger.fr

Ouverture
du mardi au samedi
de 8h30 à 19h00,
le dimanche
de 8h30 à 13h00



Un imaginaire gourmand

Depuis six ans, Nicolas Léger et son équipe régalent les Tourangeaux avec leurs pâtisseries et chocolats. En plus des mille-feuilles, Paris-Brest et Saint-Honoré qu'il a su conserver avec leur fabrication traditionnelle, le pâtissier propose ses propres créations à l'image de la Scintillante et son crémeux citron vert ou encore du Rubis qui séduira grâce à la fraîcheur de son mélange de fruits exotiques et de framboises.

L'artisan a également laissé courir son imagination dans sa carte de chocolats. Accompagnées de ganache aux saveurs diverses, ces bouchées bénéficient d'une base chocolat unique. Créées par Nicolas Léger, elles laissent échapper un goût intense ainsi que des notes aromatiques de fruits.

Les gâteaux et chocolats sont fabriqués sur place à partir de matières premières sélectionnées pour leurs qualités.

NOS SPÉCIALITÉS

- Le Grain de folie : tarte caramel beurre salé, nougatine chocolat et mousse au chocolat noir
- La Polonaise : brioche imbibée de Kirsch, crème pâtissière et fruits confits
- Le Mille Feuilles : bonbon composé d'un praliné noisette fait maison, d'amandes effilées et torréfiées



EPICERIE FINE





Photos © Benjamin Dubuis

Terre Exotique



Épicerie fine et dégustations

Terre Exotique

60 quai de la Loire
Rochecorbon
02 47 52 59 35
www.terreexotique.com
galerie@terreexotique.fr

Ouvert du mardi au samedi
de 10h à 19h
sans interruption
Parking sur place
Des visites de groupes
de 6 à 12 personnes sont
possibles à 10h30 et 14h30
Une école du poivre a ouvert
ses portes et propose les
fondamentaux de la
piperologie aux particuliers
et professionnels



De la plante à l'assiette

Depuis 20 ans, Terre Exotique permet aux cuisiniers, professionnels et amateurs, de sublimer leurs plats. L'entreprise spécialisée dans le commerce des épices se situe, comme aime à le rappeler son créateur Erwann de Kerros, « à la confluence des traditions culinaires, de la botanique... et de la poésie du monde ». Des quelques sacs de poivre de Penja rapportés et distribués au début de l'aventure, Terre Exotique recense aujourd'hui plus de 400 références et s'enrichit régulièrement de nouveaux produits sélectionnés pour leur excellence dans une cinquantaine de pays. C'est ainsi qu'au sein de la maison mère transformée en boutique à Rochecorbon, les poivres, sels, épices et condiments vont croiser un vaste rayon épicerie fine composé des produits les plus variés : pâtes, sirops, conserves, confitures ainsi que des thés...

NOS SPÉCIALITÉS

- plus d'une cinquantaine de poivres
- plus de 400 références
- 7 univers différents

Les adresses à retenir

AMBOISE

Pâtisserie Bigot

2 rue Nationale
Place du château
02 47 57 04 46

CANGÉY

Le Colonial

32 route départementale 74
Hôtel Le Fleuray
02 47 56 09 25
www.lefleurayhotel.com

CHARENTILLY

Le Bistrot de la Bulle

La Touche D938
02 47 27 37 05
www.lebistrotdebulle.fr
contact@lebistrotdebulle.fr
contact@labulleverte.fr

CHENONCEAUX

L'Orangerie

Château de Chenonceau
02 47 23 91 97
www.chenonceau.com
Réservations :
restaurants@chenonceau.com
Réceptions, séminaires :
events@chenonceau.com

FONDETTES

L'Opidom

4 quai de la Guignière
02 47 35 81 63
www.lopidom.fr
contact@lopidom.fr

LUYNES

Le XII de Luynes

12 rue de La République
02 47 26 07 41
www.le-douze.com
contact@le-xii.com

NOIZAY

Le Castel

Relais et Châteaux de Noizay
124 Promenade de Waulsort
02 47 52 11 01
www.chateaudenoizay.com
noizay@relaischateaux.com

ONZAIN

Bistrot des Hauts de Loire

Domaine des Hauts de Loire
79 rue Gilbert Navard
02 54 20 72 57
www.domainehautsloire.com
reservation@domainehautsloire.com

Domaine des Hauts de Loire

79 rue Gilbert Navard
02 54 20 72 57
www.domainehautsloire.com
reservation@domainehautsloire.com

ROCHECORBON

Terre exotique

60 quai de la Loire
02 47 52 59 35
www.terreexotique.com
galerie@terreexotique.fr

SAINT-MARTIN- LE-BEAU

Auberge de la Treille

2 rue d'Amboise
02 47 50 67 17
www.auberge-de-la-treille.com
auberge-de-la-treille@wanadoo.fr

SAINT-PATRICE/ COTEAUX-SUR- LOIRE

Château de Rochecotte

43 rue Dorothée de Dino
02 47 96 16 16
www.chateau-de-rochecotte.fr

SEMBLANCAY

La Mère Hamard

2 rue du Petit Bercy
02 47 56 62 04
www.lamerehamard.com
reservation@lamerehamard.com

SORIGNY

Aux Saveurs de Thais

Domaine de Thais
Parc d'activités Isoparc
02 47 22 08 74
www.domainedethais.com

TOURS

Atelier Lebeau

1 bis place Gaston Pailthou
02 47 37 03 13
www.atelier-lebeau.com

Maison Colbert

26 rue Colbert
02 47 05 99 81
www.maisoncolbert.fr
www.facebook.com/maisoncolbert
maisoncolbert37@gmail.com

Nicolas Leger

59 place du Grand Marché
02 47 37 85 99
www.patisserie-leger.fr
commande@patisserie-leger.fr

VEIGNÉ

Domaine de la Tortinière

Restaurant de « L'Orangerie »
10 route de Ballan
02 47 34 35 00
www.tortiniere.com
contact@tortiniere.com

Hardouin

LE CHARCUTIER



Conception : Kikaku

Vouvray

- ▶ 25, route Nationale
02 47 52 60 24
- ▶ 8, rue de La République
02 47 52 65 33

Tours

- ▶ Les Halles, Allée Centrale
02 47 77 94 71
- ▶ 70, rue Bernard Palissy
02 47 05 12 87

Azay Le Rideau

- ▶ 22, rue Nationale
02 47 45 40 50

www.hardouin.fr

LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ. WWW.MANGERBOUGER.FR

Les beaux gestes

Hyundai

Hyundai Tucson

Edition ²⁰¹⁸ Mondial

À partir de

275 € /mois⁽¹⁾

LLD 49 mois et 60 000 km.

Avec un 1^{er} loyer majoré de 3 000 €.



À l'occasion de la Coupe du Monde de la FIFA 2018™, découvrez la série spéciale suréquipée Hyundai Tucson.



Apple CarPlay™ & Android Auto™



Tout devant passif



Sièges avant et arrière chauffants



Jantes alliage 19" exclusives



Caméra de recul



Partenaire Officiel



EOS AUTOMOBILES - HYUNDAI TOURS

146, avenue Maginot - 37100 TOURS - 02 47 36 00 47